

ARESA®



AR-1907

RUS МИКСЕР

ENG MIXER

UA МИКСЕР

DE HANDMIXER

PL MIKSER

RO MIXER

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ENG INSTRUCTION MANUAL

UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

DE BEDIENUNGSANLEITUNG

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

RO MANUAL DE UTILIZARE

Спасибо за приобретение нашей продукции.
Убедитесь, что в гарантийном талоне поставлены штамп магазина, подпись и дата продажи.

Thank you for purchasing our products.
Make sure that the stamp of the store, the signature and the date of sale are supplied in the warranty card.

Дякуємо за придбання нашої продукції.
Переконайтеся, що в гарантійному талоні поставлено штамп магазину, підпис та дату продажу.

Dziękujemy za zakup naszych produktów.
Upewnij się, że instrukcja jest opieczętowana stemplem, podpisem i datą sprzedaży.

Vielen Dank für Kaufen unserer Produktion.
Überzeugen Sie sich, dass im Garantieschein Stempel vom Geschäft, Unterschrift und Verkaufsdatum gestellt sind.

Vă mulțumim pentru achiziționarea produselor noastre.
Asigurați-vă că în cardul de garanție sunt aplicate ștampila magazinului, semnătura și data vânzării.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА / ITEM DESCRIPTION / ОПИС ПРИЛАДУ / OPIS URZĄDZENIA / BEZEICHNUNG VON BESTANDTEILEN / IDENTIFICAREA PIESELOR COMPONENTE

- RUS**
1. Кнопка включения режима «TURBO»
 2. Переключатель скоростных режимов
 3. Кнопка извлечения насадок «EJECT»
 4. Корпус миксера
 5. Насадка для установки насадок/венчиков
 6. Насадки для замешивания теста
 7. Венчики для взбивания/смешивания
 8. Кнопка фиксатора миксера
 9. Кнопка фиксатора кронштейна
 10. Кронштейн для установки миксера
 11. Чаша
 12. Скребок
 13. Подставка миксера

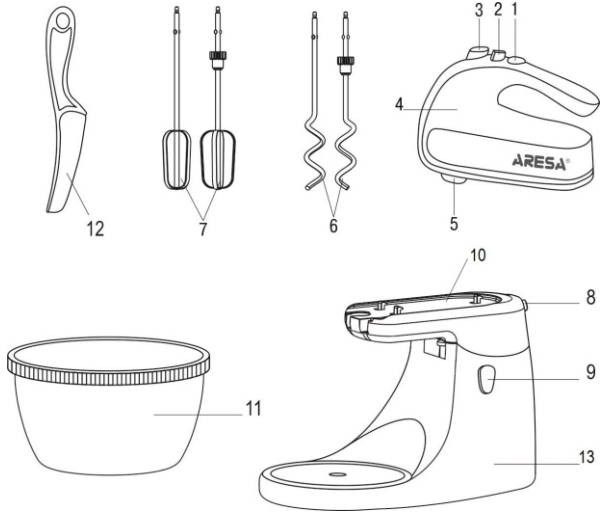
- PL**
1. Przycisk włączania trybu TURBO
 2. Przycisk włączania trybów prędkości »
 3. Przycisk do wysuwania nasadek «EJECT»
 4. Obudowa
 5. Gniazdo do instalowania dysz / naganiaczy
 6. Nasadki do ugniatania ciasta
 7. Trzepaczki do ubijania jajek i śmietany
 8. Przycisk blokady miksera
 9. Przycisk zatrzaśki wspomnika
 10. Ramię do instalacji miksera
 11. Miska
 12. Skrobak
 13. Stanowisko miksera

- RO**
1. Buton pentru functia Turbo
 2. Butonul pentru modul de viteză
 3. Buton de eliberare a accesoriilor «EJECT»
 4. Corpul mixerului
 5. Priza de instalare a baterelor / cârligelor
 6. Cârlige pentru aluat
 7. Beateri de ouă și cremă
 8. Buton de blocare a butonului
 9. Buton de blocare a butonului
 10. Suport pentru instalarea mixerului
 11. Bowl
 12. Scaper
 13. Stand

- ENG**
1. Turbo function button
 2. Speed mode button
 3. Eject button
 4. Mixer body
 5. Beaters/hooks installation socket
 6. Dough hooks
 7. Egg and cream beaters
 8. Mixer release button
 9. Support release button
 10. Support for mixer installation
 11. Bowl
 12. Scaper
 13. Stand

- UA**
1. Кнопка включення режиму «TURBO»
 2. Перемикач швидкісних режимів
 3. Кнопка вилучення насадок «EJECT»
 4. Корпус міксеру
 5. Гнізда для установки насадок / віночків
 6. Насадки для замішування тіста
 7. Віночки для збивання / змішування
 8. Кнопка фіксатора міксеру
 9. Кнопка фіксатора кронштейна
 10. Кронштейн для установки міксеру
 11. Чаша
 12. Скребок
 13. Підставка міксеру

- DE**
1. Turbo Funktion Button
 2. Button der Einschaltung von Drehzahlverteilungen
 3. Auswurfaste «EJECT»
 4. Gehäuse
 5. Steckdosen zur Montage von Düsen / Schlägern
 6. Ansatz zum Kneten von Teig
 7. Schlagbesen für Eier und Sahne
 8. Mixer Lock-Taste
 9. Halterungsknopf
 10. Unterstützung für die Handmischerinstallation
 11. Schüssel
 12. Schaber
 13. Mixer stehen



КОМПЛЕКТНОСТЬ / SET / КОМПЛЕКТНІСТЬ / KOMPLETNOŚĆ/KOMPLETTIERUNG / ANSAMBLU

- RUS**
- Миксер - 1
 - Подставка миксера - 1
 - Чаша - 1
 - Скребок - 1
 - Венчики для взбивания/смешивания - 2
 - Насадки для замешивания теста - 2
 - Руководство по эксплуатации - 1
 - Гарантийный талон - 1
 - Упаковочная коробка - 1

- ENG**
- Mixer - 1
 - Stand - 1
 - Bowl - 1
 - Scaper - 1
 - Egg and cream beaters - 2
 - Dough hooks - 2
 - Warranty card - 1
 - Instruction manual - 1
 - Gift box - 1

- UA**
- Міксер - 1
 - Підставка міксеру - 1
 - Чаша - 1
 - Скребок - 1
 - Віночки для збивання яєць і крему - 2
 - Насадка для замішування тіста - 2
 - Гарантийний талон - 1
 - Інструкція з експлуатації - 1
 - Індивідуальне упакування - 1

- DE**
- Handmixer - 1
 - Mixer stehen - 1
 - Schüssel - 1
 - Schaber - 1
 - Besen für Aufschlagen der Eier und Creme - 2
 - Ansatzstück für Anmachen des Teiges - 2
 - Garantieschein - 1
 - Bedienungsanleitung - 1
 - Verpackungskarton - 1

- PL**
- Mikser - 1
 - Miska - 1
 - Skrobak - 1
 - Stanowisko miksera - 1
 - Jajeczki do ubijania jajek i krzemu - 2
 - Nasadki do ugniatania ciasta - 2
 - Karta gwarancyjna - 1
 - Instrukcja obsługi - 1
 - Opakowanie - 1

- RO**
- Mixer - 1
 - Bowl - 1
 - Scaper - 1
 - Stand - 1
 - fel pentru baterea ouălelor și cremei - 2
 - Accesorii pentru frământarea aluatului - 2
 - Card de garanție - 1
 - Manual de utilizare - 1
 - Cutie de ambalare - 1



Пожалуйста, внимательно прочтите руководство перед тем, как приступить к эксплуатации прибора.

Сохраняйте инструкцию, она может понадобиться Вам в будущем.

Прибор предназначен для перемешивания продуктов. Миксером взбивают и замешивают яйца, сливки, коктейли, муссы, омлет, тесто, пюре, соусы и другие продукты.

Для использования в домашнем хозяйстве, не подходит для промышленного использования.

Важно! Прибор, приобретенный в холодное время года, во избежание выхода из строя, до включения в электросеть необходимо выдержать не менее четырех часов при комнатной температуре.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение: 220-240 В

Номинальная частота тока: 50 Гц

Номинальная потребляемая мощность: 700 Вт

Срок службы – 3 года
Гарантийный срок – 12 месяцев

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

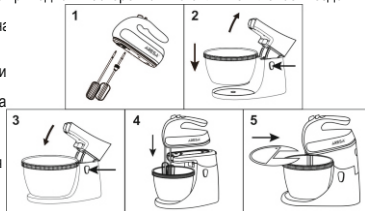
- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломки при использовании. Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя.
 - Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия параметрам электросети.
 - Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
 - Не используйте прибор, если поврежден шнур или штепсельная вилка, а также, если поврежден или неисправен сам прибор. Отнесите его в сервисный центр. Ремонт прибора должен осуществляться только в авторизованном сервисном центре. Не ремонтируйте прибор самостоятельно.
 - При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
 - Перед отключением от электросети убедитесь, что переключатель скоростей находится в положении "0". Не тяните за сетевой шнур, не наматывайте его на корпус устройства и не переключайте его.
 - Во избежание удара электрическим током не погружайте корпус прибора в воду или другие жидкости, не мойте миксер проточной водой. Если прибор упал в воду, не касайтесь воды! Немедленно отсоедините прибор от сети и только после этого достаньте его. Обратитесь в сервисный центр для осмотра или ремонта изделия.
 - Не допускайте свисания электрического шнура с края стола или над горячими поверхностями.
 - Не беритесь за сетевой шнур мокрыми руками.
 - Отключайте прибор от сети, если Вы им не пользуетесь, а также, если хотите снять или добавить аксессуары и перед чистой. Не оставляйте прибор включенным.
 - Не помещайте прибор, а также его комплектующие в посудомоечную машину.
 - Не используйте прибор в целях, не предусмотренных инструкцией.
 - Не допускайте детей к использованию миксера или его частей.
 - Будьте предельно внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.
 - Не используйте прибор вблизи горячих поверхностей.
 - Перед использованием прибора убедитесь в правильности установки насадок в миксер.
 - Перед извлечением насадок убедитесь, что мотор полностью остановился.
 - Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
 - Прибор предназначен только для домашнего использования. Не используйте его в коммерческих или иных целях, выходящих за рамки бытового использования.
 - Миксер предназначен исключительно для обработки продуктов питания. Не смешивайте краску и растворители с помощью миксера.
 - Не используйте прибор вне помещений.
 - Убедитесь, что штепсельная вилка прибора подходит к вашей розетке. В ином случае, обратитесь в сервисный центр за помощью. Не используйте прибор, если сетевой шнур и/или вилка повреждены.
 - Не эксплуатировать прибор влажными руками.
- ВНИМАНИЕ!** Никогда не работайте с прибором более 1-й минуты непрерывно. После односторонней непрерывной работы прибор необходимо выключить минимум на 2 минуты. Не начинайте работу с прибором до тех пор, пока он не остынет.
- Во время работы не касайтесь руками или другими предметами вращающихся насадок!
 - Не используйте прибор и его аксессуары в микроволновой печи.
 - Не используйте прибор для жестких и твердых ингредиентов. При работе с вязкими продуктами двигатель может перегореть.
 - Производителем оставляется за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.
- Сохраните данную инструкцию.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВНИМАНИЕ! Перед сборкой миксера удостоверьтесь, что он не включен в сеть, а переключатель находится в положении «0».

– Установите насадки для замешивания или венчики в гнезда миксера. Насадку или венчик с приводной шестерней вставляйте в левое гнездо.

- Убедитесь в том, что насадки зафиксированы (1).
- Нажав и удерживая кнопку фиксатора кронштейна, приподнимите кронштейн, установите на базу съемную чашу и добавьте в нее необходимые ингредиенты (2).
- Опустите кронштейн, нажав на кнопку фиксатора кронштейна (3).
- Установите миксер на подставку. Для этого поместите миксер по центру подставки и продвигайте его вперед, до попадания в пазы, пока миксер не зафиксируется (4).
- Установите на чашу крышку (5). Она предотвращает от разбрызгивания смесей во время работы. Крышка имеет прозрачное отодвигающееся окошко, через которое можно контролировать процесс перемешивания ингредиентов, а также при необходимости можно добавлять нужные ингредиенты.



- Подключите прибор к сети и включите миксер переключателем, выбрав скорость вращения насадок от «1» до «5». Чтобы во время работы миксера включить максимальную скорость, нажмите и удерживайте кнопку «TURBO».
- Во время работы устройства не прерывайте вращение чаши.
- Завершив работу с миксером, установите переключатель в положение «0» и извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Нажав и удерживая кнопку фиксатора миксера, снимите миксер с кронштейна.
- Придерживайте насадки или венчики одной рукой, второй рукой нажмите кнопку освобождения насадок «EJECT» и извлеките насадку.
- Нажав и удерживая кнопку фиксатора кронштейна, приподнимите его, отпустите кнопку.
- Снимите крышку и чашу с основания.

РУССКИЙ

Внимание: Вы можете также использовать прибор как ручной миксер, для этого установите насадки или венчики и используйте подходящую ёмкость. При установке насадок для замешивания теста убедитесь, что насадка с ограничителем большего размера вставлена в правое гнездо, а насадка с меньшим ограничителем – в левое. Это необходимо, чтобы предотвратить выливание содержимого чаши через край.

ПРИМЕЧАНИЕ: Выбирайте скоростной режим в зависимости от продуктов. Всегда начинайте работу на низкой скорости, постепенно переходя к более высокой. Если в процессе обработки смесь густеет, увеличьте мощность, переключив миксер на более высокую скорость.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕЖИМЫ СМЕШИВАНИЯ

СКОРОСТЬ	ОПЕРАЦИЯ
1,2	Смешивание сухих ингредиентов
3	Для жидкостей, соусов
4	Замешивание теста для бисквитов, выпечки, пудингов
5	Взбивание сливок, яиц

Вы можете использовать скребок, чтобы распределять ингредиенты равномерно в чаше, а также удалять остатки теста или смеси с краев чаши или с венчиков и насадок для теста.

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ. Транспортировать прибор необходимо любым видом крытого транспорта с применением правил закрепления грузов, обеспечивающих сохранение товарного вида изделия и/или упаковки и его дальнейшей безопасной эксплуатации. ЗАПРЕЩАЕТСЯ подвергать прибор ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах.

ЧИСТКА. ВНИМАНИЕ! Никогда не мойте части прибора в посудомоечной машине. Не используйте химикаты и абразивные вещества. Всегда отсоединяйте прибор от сети перед чисткой. Чистите моторную часть мягкой, слегка влажной тканью. Не мойте его под струей воды и не погружайте в воду или другие жидкости. Для мойки используйте теплую воду (не более 50С°) и обычное моющее средство. Части прибора, имеющие непосредственный контакт с пищей, необходимо чистить каждый раз после использования прибора.

ХРАНЕНИЕ. Прибор необходимо хранить в закрытом помещении, в условиях, предполагающих сохранение товарного вида изделия и его дальнейшей безопасной эксплуатации. Убедитесь, что прибор и все его аксессуары полностью высушены, перед тем, как складывать его на хранение.

ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ ПРИБОРА

Электроприбор и упаковочные материалы должны быть утилизированы с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствии с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

При покупке изделия требуйте его проверки в Вашем присутствии и заполнения гарантийного талона (штамп торгующей организации, дата продажи и подпись продавца). Без предоставления гарантийного талона или при его не правильном заполнении претензии по качеству не принимаются, и гарантийный ремонт не производится. Гарантийный талон следует предъявлять при любом обращении в сервисный центр в течение всего срока гарантии. Изделие принимается на сервисное обслуживание только полностью комплектным. Гарантийный срок исчисляется с момента продажи покупателю. Просим Вас также сохранять документы, подтверждающие дату покупки изделия (товарный или кассовый чек). Условием бесплатного гарантийного обслуживания Вашего изделия является его правильная эксплуатация, не выходящая за рамки личных бытовых нужд, в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации изделия, отсутствие механических повреждений и последствий небрежного обращения с изделием. Изделие принимается на гарантийное обслуживание в чистом виде (протерто и продутто, где это возможно). Гарантия распространяется на все производственные и конструктивные дефекты (кроме перечисленных в разделе «Гарантия не распространяется»), выявленные в течение гарантийного срока. В этот период дефектные детали, кроме расходных материалов, подлежат бесплатной замене в гарантийном сервисном центре.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ

1. Дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами.
2. Повреждение изделия, вызванные использованием изделия в целях, выходящих за рамки личных бытовых нужд (т.е. промышленных или коммерческих целях).
3. Расходные материалы и аксессуары (секции и т.п.).
4. Дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной эксплуатацией, проникновением жидкостей, пыли насекомых, попаданием посторонних предметов внутрь изделия.
5. Изделия, подвергавшиеся ремонту вне уполномоченных сервисных центров или гарантийных мастерских.
6. Повреждения, явившиеся следствием внесения изменений в конструкцию изделия самим пользователем или неквалифицированной заменой его комплектующих.
7. Нарушение требований инструкции по эксплуатации.
8. Неправильная установка напряжения питающей сети (если это требуется).
9. Внесение технических изменений.
10. Механические повреждения, в том числе вследствие небрежного обращения, неправильной транспортировки и хранения, падения изделия.
11. Повреждения по вине животных (в том числе грызунов и насекомых).

Информация о производителе

Изготовитель: Ситес Электрик Кампани Лимитед (18, Гуаншан Лу, Гуанчжоу, провинция Гуангдонг, КНР)

Импортер в Республику Беларусь: ООО «Ареса-техно», г. Могилев, ул. Тимирязевская, 38

Импортер в Российскую Федерацию: ООО «Санрайт М», 214004, г. Смоленск, ул. Октябрьской революции, д. 38, офис 2

Информацию о дате изготовления смотрите на индивидуальной упаковке.

Товар соответствует требованиям ТР ТС 04/2011 «О безопасности низковольтного оборудования» и ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

По вопросам гарантийного обслуживания обращайтесь в ближайший сервисный центр или в Головной сервисный центр «сервис-центр ОДО «Белоптторг», 212030, г. Могилев, ул. Тимирязевская, 38, тел.: +375-222-501810.



ENGLISH



Please read this instruction manual carefully before using the appliance.

Save the instruction manual as you may require it in future.

The device is intended for mixing products. The mixer is used for beating eggs, cream, cocktails, mousse, omelet, dough, mashed potatoes, sauces and other products.

For household use, not suitable for industrial use.

The device is intended for use only for domestic purposes in accordance with this Instruction Manual. After unit transportation or storage at low temperature it is necessary to keep it for at least 4 hours at room temperature before switching on.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Supply voltage: 220-240 V ~ 50 Hz
Power consumption: 700 W

Service lifetime - 3 years
Warranty period - 12 months

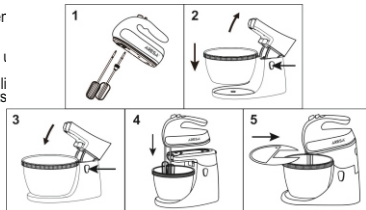
IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read this manual carefully before operating the unit to avoid damage during use. Incorrect treatment can lead to damage to the product, cause material damage or cause damage to the health of the user.
 - Before initial start-up, check that the product specifications match the mains supply.
 - The device is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities or if they have no experience or knowledge, if they are not controlled or instructed about the use of the device by a person responsible for their safety.
 - Do not use the appliance if the cord or plug is damaged, or if the appliance is damaged or defective. Take it to the service Centre. The appliance must be repaired only by an authorized service center. Do not repair the appliance yourself.
 - If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, after-sales service or similar qualified staff.
 - Before disconnecting from the mains, make sure that the speed selector is in the "0" position. Do not pull on the power cord, do not wind do not twist it.
 - To avoid electric shock, do not immerse the appliance in water or other liquids, do not wash the mixer with running water. If the device fell into the water, do not touch the water! Immediately unplug the appliance and then remove it. Contact the service center for inspection or repair of the product.
 - Do not let the cord hang over the edge of the table or over hot surfaces.
 - Do not handle the power cord with wet hands.
 - Unplug the appliance if it is not in use, and if you want to remove or add accessories and before cleaning. Do not leave the appliance included.
 - Do not place the appliance, nor its components in the dishwasher.
 - Do not use the appliance for purposes other than those specified in the instruction manual. • Do not allow children to use the mixer or its parts.
 - Be extremely careful when children are near the appliance. • Do not use the appliance near hot surfaces.
 - Before using the appliance, make sure that the attachments are correctly installed in the mixer.
 - Make sure that the motor has completely stopped before removing the attachments.
 - Do not use accessories that are not included in the delivery.
 - This appliance is intended for household use only. Do not use it for commercial or other purposes that go beyond household use.
 - The mixer is designed exclusively for food processing. Do not mix paint and solvents with a mixer.
 - Do not use the appliance outdoors.
 - Make sure that the plug of the appliance is suitable for your outlet. Otherwise, contact the service center for assistance. Do not use if the power cord and / or plug are damaged.
 - Do not operate the device with wet hands.
- ATTENTION!** Never operate the appliance for more than 1 minute continuously. After one-minute continuous operation, the device must be switched off for at least 2 minutes. Do not operate the appliance until it cools down.
- Do not touch the rotating parts with your hands or other objects during operation!
 - Do not use the appliance and its accessories in a microwave oven.
 - Do not use the appliance for hard and hard ingredients (for example: frozen foods, etc.) and inedible parts of products (for example: seeds from fruits, meat cartilage, bones, etc.). When working with viscous products, the engine may burn out.
 - The manufacturer reserves the right to make minor changes to the product design without additional notice, not affecting its safety, performance and functionality.
 - Keep this instruction manual.

OPERATION

ATTENTION! Before assembling the mixer, make sure that it is not plugged in. Remove the appliance and accessories from the packaging. Do not leave packing materials (bags, polystyrene, etc.) in accessible places for children. Avoidance of dangerous situations. Clean the appliance with a damp soft cloth. Be sure to clean all accessories in accordance with the recommendations in section "Transportation, cleaning and storage."

- Install dough hooks or egg and cream beaters into the mixer sockets. Insert the dough hooks or beaters with the drive gear into the left socket. Make sure that the attachments are properly fixed (1).
- Press and hold support release button, lift the support, set the bowl and put the necessary ingredient in it (2).
- Lower the support by pressing the support release button (3).
- Install the mixer to the base. Put it in the center of support and move it forward up to fixation in slot in the mixer will not fix into the place (4).
- Cover the bowl with the lid (5). It prevents from splashing mixes during operation of the mixer. The lid has a transparent sliding window through which you can control the process of mixing the ingredients and if necessary, you can add the necessary ingredients.
- Connect the plug to the mains supply and switch the mixer on, using the speed mode button. Choose the speed from "1" to "5". To switch the maximal rotation speed on during the mixer operation, press and hold the «TURBO» button.
- Do not hinder rotation of the bowl during the unit operation.
- After the unit operation is finished, set the switch to the position «0» and unplug the unit.
- Press and hold down mixer release, remove the mixer from the support.
- Hold the hooks or the beaters with one hand, press the «EJECT» hook release button with the other hand and remove the hooks.
- Press and hold the support release button, lift the support and release the button.
- Remove the lid and the bowl from the base.



Attention: You can also use the device as a hand mixer, just insert the attachments and use the proper container for mixing.

MIXING GUIDE

SPEED	DESCRIPTION
1,2	This is a good starting speed for mixing dry foods
3	Speed to start mixing liquid ingredients, salad dressings
4	For mixing cake, cookie and bread dough
5	For creaming butter and sugar, beating uncooked candy, desserts, etc

You can use a scraper to make the mixture more symmetrical while the mixer is operating. It can also be used for taking away mixtures from the walls of the bowl or from beaters or dough hooks.

ENGLISH

CLEANING, MAINTENANCE AND STORAGE

TRANSPORTATION. Transportation of the device is necessary by any kind of covered transport with the application of rules fastening of cargoes ensuring preservation of the presentation of the product and / or packaging and its further safe operation. **DO NOT** expose the device to shock loads during handling operations.
CLEANING. ATTENTION! Never wash parts of the appliance in the dishwasher. Do not use chemicals or abrasives. Always unplug the appliance before cleaning. Clean the motor part with a soft, slightly damp cloth. Do not wash it under running water or immerse it in water or other liquids. For washing, use warm water (not more than 50 ° C) and a usual detergent. Parts of the appliance having direct contact with food must be cleaned every time after use. **ATTENTION!** Do not use grills or knives with a damaged working edge, covered with corrosion or contaminated.
STORAGE. The device must be stored indoors, in conditions that presume the preservation of a presentation product and its further safe operation. Make sure that the appliance and all its accessories are completely dried, before storing it.

WARRANTY TERMS

When purchasing the product, ask for it to be checked in your presence. Without the having a warranty card or when it is not properly filled in, the quality claims are not accepted, and no warranty repair is performed. The warranty card should be presented at any address to the service center during the whole warranty period. The product is accepted for service in a complete set only. The warranty period is calculated from the moment of sale to the buyer. Keep the documents confirming the date of purchase of the product (cash receipt). The condition of free warranty service of your product is its correct operation, which does not go beyond personal domestic needs, in accordance with the requirements of the operating instructions for the product, the absence of mechanical damages and the consequences of careless handling of the product. The product is accepted for warranty service in its pure form. The warranty covers all manufacturing and construction defects (except those listed in the "Warranty does not apply" section), identified during the warranty period. During this period defective parts, except consumables, are subject to free replacement in the warranty service center.

THE GUARANTEE DOES NOT COVER:

1. Defects caused by force majeure.
2. Damage to the product caused by the use of the product for purposes that go beyond personal domestic needs (ie industrial or commercial purposes).
3. Consumables and accessories (sections, etc.).
4. Defects caused by overloading, improper operation, penetration of liquids, dust of insects, ingress of foreign objects into the product.
5. Products that have been repaired outside authorized service centers or warranty workshops.
6. Damage resulting from changes in the design of the product by the user or unqualified replacement of its components.
7. Mechanical damages, including due to negligent handling, improper transportation and storage, falling of the product.
8. Violation of the operating instructions.
9. Incorrect installation of mains voltage (if required).
10. Making technical changes.
11. Damage through the fault of animals (including rodents and insects).

Production month: refer to the date on the gift box
For warranty service, please contact your nearest service center.



УКРАЇНСЬКА



**Будь ласка, уважно прочитайте інструкцію перед тим, як почати експлуатацію приладу.
Зберігайте інструкцію, вона може знадобитися Вам у майбутньому.**

Прилад призначений для перемішування продуктів. Міксером збивають і замішують яйця, вершки, коктейлі, муси, омлет, тісто, пюре, соуси та інші продукти. Для використання у домашньому господарстві, не передбачений для промислового використання.

Важливо! Прилад, придбаний в холодну пору року, щоб уникнути виходу її з ладу, до увімкнення в електромережу необхідно витримати не менше чотирьох годин за кімнатної температури

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номінальна напруга: 220-240 В
Номінальна частота струму: 50 Гц
Номінальна споживана потужність: 700 Вт

Термін служби – 3 роки
Гарантійний термін – 12 місяців

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Уважно прочитайте цю інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб уникнути поломки під час використання. Неправильне поводження може призвести до поломки виробу, завдати матеріального збитку або заподіяти шкоду здоров'ю користувача.
- Перед першим увімкненням перевірте, чи технічні характеристики виробу відповідають параметрам електромережі.
- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зменшеними фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями чи за відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не перебувають під контролем або не проінструктовані про використання приладу особою, відповідальною за їхню безпеку.
- Не використовуйте прилад, якщо шнур або штепсельна вилка пошкоджені, а також якщо пошкоджений або несправний сам прилад. Віднесіть його до сервісного центру. Ремонт приладу має здійснюватися тільки в авторизованому сервісному центрі. Не ремонтуйте прилад самостійно.
- Якщо пошкоджено шнур живлення, його заміну, щоб уникнути небезпеки, повинні проводити виготовлювач, сервісна служба або подібний кваліфікований персонал.
- Перед відімкненням від електромережі переконайтесь, що перемикач швидкостей перебуває в положенні "0". Не тягніть за мережний шнур, не намотуйте його на корпус пристрою і не перекручуйте його.
- Щоб уникнути удару електричним струмом, не занурюйте корпус приладу у воду або інші рідини, не мийте міксер проточною водою. Якщо прилад упав у воду, не торкайтесь води! Негайно від'єднайте прилад від мережі і лише після цього вийміть його. Зверніться до сервісного центру для огляду або ремонту виробу.
- Не допускайте звисання електричного шнура з краю столу або над гарячими поверхнями.
- Не беріть за мережний шнур мокрими руками.
- Відмикайте прилад від мережі, якщо ви ним не користуєтесь, а також якщо хочете зняти або додати аксесуари і перед чищенням. Не залишайте прилад увімкненим.
- Не поміщайте прилад, а також його комплектуючі у посудомийну машину.
- Не використовуйте прилад із метою, не передбаченою інструкцією.
- Не допускайте дітей до використання міксера або його частин.
- Будьте надзвичайно уважні, якщо поряд із працюючим приладом є діти.
- Не використовуйте прилад поблизу гарячих поверхонь.

УКРАЇНСЬКА

- Перед використанням приладу переконайтесь у правильності встановлення насадок у міксер.
 - Перед вимонанням насадок переконайтесь, що мотор повністю зупинився.
 - Не використовуйте приладдя, що не входить до комплексу постачання.
 - Прилад призначений тільки для домашнього використання. Не використовуйте його з комерційною або іншою метою, що виходить за межі побутового використання.
 - Міксер призначений виключно для обробки продуктів харчування. Не змішуйте фарбу та розчинники за допомогою міксера.
 - Не використовуйте прилад поза приміщеннями.
 - Переконайтесь, що штепсельна вилка приладу відповідає вашій розетці. В іншому випадку зверніться по допомогу до сервісного центру. Не використовуйте прилад, якщо мережний шнур та/або вилка пошкоджені.
 - Не експлуатуйте прилад вологими руками.
- УВАГА! Ніколи не працюйте з приладом більше 1-ї хвилини безперервно. Після однохвилинної безперервної роботи прилад необхідно вимкнути мінімум на 2 хвилини. Не починайте роботу з приладом доти, доки він не охолоне.
- Під час роботи не торкайтесь руками або іншими предметами насадок, що обертаються!
 - Не використовуйте прилад та його аксесуари у мікрохвильовій печі.
 - Не використовуйте прилад для жорстких і твердих інгредієнтів (наприклад: заморожених продуктів тощо) та неістих частин продуктів (наприклад: кісточок від фруктів, м'ясних хрящиків, кісток тощо). Під час роботи із в'язкими продуктами двигун може перегоріти.
 - Виробник залишає за собою право без додаткового повідомлення вносити незначні зміни до конструкції виробу, що кардинально не впливають на його безпечність, роботоздатність та функціональність.
 - Збережіть цю інструкцію.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

УВАГА! Перед складанням міксера упевніться, що він не включений в мережу, а перемикач знаходиться в положенні «0».

- Встановіть насадки для змішування або віночки в гнізда міксера. Насадку або віночок з приводний шестерні вставляйте в ліве гніздо.

Переконайтесь в тому, що насадки зафіксовані (1).

- Натиснівши і утримуючи кнопку фіксатора кронштейна, підніміть кронштейн, встановіть на базу знічну чашу і додайте в неї необхідні складові (2).

- Опустіть кронштейн, нажав на кнопку фіксатора кронштейна (3).

- Встановіть міксер на підставку. Для цього помістіть міксер по центру підставки і просуньте його вперед, до попадання в паз, поки міксер НЕ зафіксується (4).

- Встановіть на чашу кришку (5). Вона запобігає від розбризкування сумішей під час роботи міксера. Кришка має прозоре вікно, через яке можна контролювати процес перемішування інгредієнтів, а також при необхідності можна додавати потрібні інгредієнти.

- Підключіть прилад до мережі і включіть міксер перемикачем, вибравши швидкість обертання насадок від «1» до «5». Щоб під час роботи міксера включити максимальну швидкість, натисніть і утримуйте кнопку «TURBO».

- Під час роботи пристрою не бороніть обертання чаші.

- Завершивши роботу з міксером, виберіть пункт «0» і витягніть штепсель з електричної розетки.

- Натиснівши і утримуючи кнопку фіксатора міксера, зніміть міксер з кронштейна.

- Пригнупуйте насадки або віночки однією рукою, другою рукою натисніть кнопку звільнення насадок «EJECT» і витягніть насадки.

- Натиснівши і утримуючи кнопку фіксатора кронштейна, підніміть його, відпустіть кнопку.

- Зніміть кришку і чашу з підстави.

Увага: Ви можете також використовувати прилад як ручний міксер, для цього встановіть насадки або віночки і використовуйте відповідну ємність. При установці насадок для змішування тіста переконайтесь, що насадка з обмежувачем більшого розміру вставлена в праве гніздо, а насадка з меншим обмежувачем - в ліве. Це необхідно, щоб запобігти виливання вмісту чаші через край.

ПРИПІТКА: Вибирайте швидкісний режим в залежності від продуктів. Завжди починайте роботу на низькій швидкості, поступово переходячи до більш високою. Якщо в процесі обробки суміш густе, збільште потужність, переключивши міксер на більш високу швидкість.

РЕКОМЕНДОВАНІ РЕЖИМИ ЗМІШУВАННЯ

ШВИДКІСТЬ	ОПЕРАЦІЯ
1,2	Змішування сухих інгредієнтів
3	Для рідин, соусів
4	Замішування тіста для бісквітів, випічки, пудингів
5	Збивання вершків, яєць

Ви можете використовувати скребок, щоб розподіляти інгредієнти рівномірно в чаші, а також видаляти залишки тіста або суміші з країв чаші або з віночків і насадок для тесту.

ТРАНСПОРТУВАННЯ, ЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

ТРАНСПОРТУВАННЯ. Транспортувати прилад необхідно будь-яким видом критого транспорту із застосуванням правил закріплення вантажів, що забезпечують збереження товарного виду виробу та/або упакування і його подальшу безпечну експлуатацію. ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ наражати прилад на удари навантаження під час вантажно-розвантажувальних робіт.

ЧИЩЕННЯ. УВАГА! Ніколи не мийте частини приладу в посудомийній машині. Не використовуйте хімікати і абразивні речовини. Завжди від'єднуйте прилад від мережі перед чищенням. Чистьте моторну частину м'якою ледь вологою тканиною. Не мийте його під струменем води і не занурюйте у воду чи інші рідини. Для миття використовуйте теплу воду (не більше 50°C) і звичайний мийний засіб. Частини приладу, що мають безпосередній контакт з їжею, необхідно чистити щодня після використання приладу.

ЗБЕРІГАННЯ. Прилад необхідно зберігати в закритому приміщенні, в умовах, що передбачають збереження товарного вигляду виробу та його подальшу безпечну експлуатацію. Переконайтесь, що прилад і всі його аксесуари повністю висушені, перш ніж складати його на зберігання.

ПРАВИЛА УТИЛІЗАЦІЇ ПРИЛАДУ

Електроприлад та пакувальні матеріали мають бути утилізовані з найменшою шкодою для довкілля і відповідно до правил з утилізації відходів у Вашому регіоні.

УМОВИ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

При купівлі виробу вимагайте його перевірки у Вашій присутності у Вашій присутності і заповнення гарантійного талона (штамп торговельної організації, дата продажу та підпис продавця). Без надання гарантійного талона або при його неправильному заповненні претензії щодо якості не приймаються і гарантійний ремонт не здійснюється. Гарантійний талон слід пред'являти при будь-якому звертанні до сервісного центру протягом усього терміну гарантії. Виріб приймається на сервісне обслуговування тільки повністю комплектним. Гарантійний термін обчислюється з моменту продажу покупцю.

УКРАЇНСЬКА

Просимо Вас також зберігати документи, що підтверджують дату купівлі виробу (товарний або касовий чек). Умовою безоплатного гарантійного обслуговування Вашого виробу є його правильна експлуатація, що не виходить за межі особистих побутових потреб, відповідно до вимог інструкції з експлуатації виробу, відсутність механічних пошкоджень та наслідків недбалого поводження з виробом. Виріб приймається на гарантійне обслуговування у чистому вигляді (протерто і промито, де це є можливим). Гарантія поширюється на всі виробничі та конструктивні дефекти (крім перелічених у розділі «Гарантія не поширюється»), виявлені протягом гарантійного терміну. У цей період дефектні деталі, крім витратних матеріалів, підлягають безоплатній заміні у гарантійному сервісному центрі.

ГАРАНТІЯ НЕ ПОШИРЮЄТЬСЯ

1. Дефекти, спричинені форс-мажорними обставинами.
2. Пошкодження виробу, спричинені використанням виробу з метою, що виходить за межі особистих побутових потреб (тобто з промисловою або комерційною метою).
3. Витратні матеріали й аксесуари (ножі, сітки тощо).
4. Дефекти, спричинені перевантаженням, неправильною експлуатацією, проникненням рідин, пилу, комах, потраплянням сторонніх предметів всередину виробу.
5. Виробу, що піддавалися ремонту поза уповноваженими сервісними центрами або гарантійними майстернями.
6. Пошкодження, що є наслідком внесення змін до конструкції виробу самим користувачем або некваліфікованою заміною його комплектуючих.
7. Порушення вимог інструкції з експлуатації.
8. Неправильне встановлення напруги мережі живлення (якщо це потрібно).
9. Внесення технічних змін.
10. Механічні пошкодження, в тому числі внаслідок недбалого поводження, неправильного транспортування та зберігання, падіння виробу.
11. Пошкодження з вини тварин (в тому числі гризунів та комах).

Виробник: Ситес Електрик Кампані Лімітед, КНР

Інформацію про дату виготовлення дивіться на індивідуальному упакованні.

З питань гарантійного обслуговування звертайтеся до найближчого сервісного центру.



DEUTSCH



Bitte lesen Sie das Bedienungsanleitung sorgfältig, wie man das Gerät benutzt. Bewahren Sie das Handbuch auf, Sie benötigen es möglicherweise in der Zukunft.

Das Gerät ist für Mischung der Produkte bestimmt. Mit Hilfe vom Mixer kann man Eier, Sahne, Cocktails, Muse, Eierkuchen, Teig, Breie, Soßen und andere Produkte mischen und aufschlagen.

Für Verwendung in der Haushaltswirtschaft, passt für betriebliche Verwendung nicht.

Wichtig! Das Gerät, die in die kalte Jahreszeit gekauft ist, muss man zur Vermeidung des Betriebsausfalls bis zum Netzanschluss wenigstens vier Stunden bei der Raumtemperatur halten.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Normenspannung: 220-240 V
Bemessungsfrequenz: 50 Hz
Nennleistungsaufnahme: 700 Watt

Betriebsdauer – 3 Jahren
Garantiedauer – 12 Monaten

SICHERHEITSMASSNAHMEN BEI DER VERWENDUNG

- Man muss diese Anleitung von der Verwendung des Gerätes für Vermeidung der Störungen bei der Verwendung aufmerksam lesen. Die fehlerhafte Behandlung kann zur Brechung des Gerätes führen, materielle Schäden zufügen oder die Gesundheit des Benutzers schädigen.
- Von der anfänglichen Einschaltung muss man prüfen, ob technische Eigenschaften des Gerätes den Parametern des Spannungsnetzes entsprechen.
- Das Gerät ist für die Verwendung von Personen (einschließlich Kinder) mit gesunkenen physischen, sinnlichen oder intellektuellen Fähigkeiten, oder beim Fehlen bei diesen der Erfahrung oder Kenntnissen, oder wenn diese sich unter der Kontrolle nicht befinden oder über die Verwendung des Gerätes von der Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, nicht eingewiesen sind, nicht bestimmen.
- Man darf das Gerät nicht verwenden, wenn Netzschur oder Doppelschleifer verletzt sind, sowie auch wenn der Mixer selbst verletzt oder fehlerhaft ist. Man muss ihn in das Servicezentrum bringen. Die Reparatur des Gerätes soll nur im autorisierten Servicezentrum durchgeführt werden. Man darf das Gerät selbstständig nicht reparieren.
- Bei der Verletzung der Netzschur soll ihr Austausch, zur Vermeidung der Gefährlichkeit, der Hersteller oder von ihm bevollmächtigtes Servicezentrum oder analogisches qualifiziertes Personal durchführen.
- Von der Abschaltung vom Leiternetz muss man sich überzeugen, dass sich der Geschwindigkeitswahlschalter in der Lage „0“ befindet. Man darf die Netzschur hinter sich her nicht ziehen, diese auf die Gehäuse des Gerätes nicht aufrollen und überdrehen.
- Zur Vermeidung vom elektrischen Schlag darf man die Gehäuse des Gerätes in das Wasser oder andere Flüssigkeiten nicht eintauchen. Wenn das Gerät in das Wasser gefallen war, darf man das Wasser nicht berühren! Man muss augenblicklich von der Netzspannung freischalten und nur dann es hehemen. Man soll sich an das Servicezentrum für Prüfung oder Reparatur des Gerätes wenden.
- Man darf den Überhang der Leitungsschnur vom Rand des Tisches oder heißen Oberflächen nicht zulassen.
- Man darf die Netzschur mit den heißen Händen nicht nehmen.
- Man muss das Gerät spannungslos schalten, wenn Sie es nicht verwenden, sowie wenn Sie die Zubehörteile abnehmen oder zufügen oder das Gerät reinigen möchten.
- Man darf das eingeschaltete Gerät ohne Kontrolle nicht lassen.
- Man darf das Gerät, sowie seine Zubehörteile in die Geschirrabwaschmaschine nicht einsetzen.
- Man darf die Kinder zu der Verwendung vom Mixer oder seiner Zubehörteilen nicht zulassen.
- Man darf das Gerät in der Nähe mit den heißen Oberflächen nicht verwenden.
- Von der Verwendung des Gerätes muss man sich in der Richtigkeit der Einstellung von Ansatzstücken überzeugen.
- Von der Ausnahme der Ansatzstücke muss man sich überzeugen, dass Motor völlig gestoppt ist.
- Man darf keine Zubehörteile, die zu dem Komplettierungsverzeichnis nicht gehören, verwenden.
- Das Gerät ist nur für Verwendung in dem Haushalt bestimmt. Man darf es in kommerziellen oder anderen Zielen, die sich hinter Rahmen der Verwendung in der Haushaltswirtschaft kommen, nicht verwenden.

DEUTSCH

- Der Mixer ist ausschließlich für Bearbeitung von Lebensmitteln bestimmt. Man darf Farben und Lösungsmitteln mit Hilfe vom Mixer nicht mischen.
 - Man darf das Gerät im Freien nicht verwenden.
 - Man muss sich überzeugen, dass der Doppelstiftstecker zu ihrer Anschlussdose passt. In einem anderen Fall muss man sich an das Servicezentrum für die Hilfe wenden.
 - Man darf das Gerät nicht verwenden, wenn Netzschnur und/oder Doppelstiftstecker verletzt sind.
 - Man darf das Gerät mit feuchten Händen nicht verwenden.
- ACHTUNG!** Man kann mit dem Gerät fortlaufend im Laufe von einer Minute nicht arbeiten. Nach der fortlaufenden Arbeit im Laufe von einer Minute muss man das Gerät wenigstens auf eine Minute außer Betrieb setzen. Man soll die Arbeit mit dem Gerät, bis es nicht kalt wird, nicht beginnen.
- Während der Arbeit darf man mit den Händen oder anderen Gegenständen die bewegbaren Ansatzstücke nicht berühren!
 - Man darf das Gerät und seine Zubehörteile im Mikrowellenherd nicht verwenden.
 - Man darf das Gerät für feste Produkte (zum Beispiel: gefrostete Produkte und so weiter) und unverzeihliche Teile von Produkten (zum Beispiel: Fruchtkern, Fleischkriese, Knochen und so weiter) nicht verwenden. Bei der Arbeit mit den teigigen Produkten kann sich der Motor durchbrennen.

VERWENDUNG

ACHTUNG! Vergewissern Sie sich vor der Montage des Mixers, dass er nicht angeschlossen ist. Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung. Lassen Sie das Verpackungsmaterial (Taschen, Styropor usw.) nicht an zugänglichen Stellen für Kinder liegen. Vermeidung gefährlicher Situationen.

Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten, weichen Tuch. Reinigen Sie alle Zubehörteile gemäß den Empfehlungen in Abschnitt "Transport, Reinigung und Transport" Lagerung. *Leicht drehen, ersetzbare Aufsätze zur Fixierung in die Löcher einsetzen.

- Bringen Sie Knethaken oder Eier- und Sahnebecher in die Mischerbuchsen. Setzen Sie die Knethaken oder Becher mit dem Antriebszahnrad in die linke Buchse ein (1).

- Halten Sie die Entriegelungstaste gedrückt, heben Sie die Halterung an, stellen Sie die Schüssel ein und geben Sie die erforderlichen Zutaten hinein (2).

- Senken Sie die Halterung ab, indem Sie die Entriegelungstaste (3) drücken.

- Installieren Sie den Mixer an der Basis. Stellen Sie ihn in die Mitte der Stütze und schieben Sie ihn nach vorne, bis der Mischer nicht fest sitzt (4).

- Decken Sie die Schüssel mit dem Deckel ab (5).

- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie den Mixer mit der

Speed-Mode-Taste ein. Wählen Sie die Geschwindigkeit von "1"

bis "5". Um die Drehzahl während des Mischerbetriebs einzuschalten, halten Sie

die Taste «TURBO» gedrückt.

- Verhindern Sie nicht das Drehen der Schüssel während des Gerätebetriebs.

- Stellen Sie den Schalter nach Beendigung des Gerätebetriebs auf die Position «0» und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

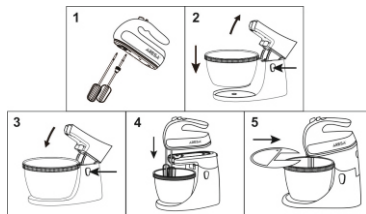
- Mischerfreigabe drücken und gedrückt halten, Mischer von der Halterung nehmen.

- Halten Sie die Haken oder Becher mit einer Hand, drücken Sie mit der anderen Hand den Entriegelungsknopf «EJECT» und entfernen Sie die Haken.

- Halten Sie die Entriegelungstaste gedrückt, heben Sie die Halterung an und lassen Sie die Taste los.

- Nehmen Sie den Deckel und die Schüssel von der Basis ab.

Achtung: Sie können das Gerät auch als Handmixer verwenden, setzen Sie einfach die Aufsätze ein und verwenden Sie den richtigen Behälter zum Mischen.



EMPFOHLENE REGIME DER MISCHUNG

GESCHWINDIGKEIT	OPERATION
1,2	Mischung von trockenen Ingredienzen
3	Für Flüssigkeiten, Soßen
4	Durchmischen des Teiges für Biskuite, Backen
5	Aufschlagen der Eier, Sahne

Sie können die Zutaten mit einem Schaber gleichmäßig in der Schüssel verteilen sowie Reste oder Mischung mit entfernen Ränder der Schüssel oder von den Rändern und Düsen für den Teig.

TRANSPORT, REINIGUNG AND BEWAHRUNG

Transport. Der Transport des Geräts ist bei jeder Art von Transport mit der Anwendung von Regeln erforderlich

Befestigung von Ladungen, die die Erhaltung der Präsentation des Produktes und / oder der Verpackung und deren weiteren sicheren Betrieb gewährleisten. Setzen Sie das Gerät während der Handhabung KEINE Schockbelastungen aus.

Reinigung. ACHTUNG! Man kann die Teile des Gerätes nie in der Geschirrabwaschmaschine waschen. Man darf auch keine Chemikalien und abrasive Stoffe verwenden. Man muss immer das Gerät von der Reinigung von der Netzspannung freischalten.

Den Motorteil muss man mit dem weichen, etwas feuchten Tuch reinigen. Man darf ihn unter dem Wasserstrahl nicht waschen, sowie in das Wasser oder andere Flüssigkeiten durchdringen. Für Waschen muss man warmes Wasser (nicht größer als 50C°) und gewöhnliches Reinigungsmittel verwenden, man muss mit den Messern sehr aufmerksam werden, da sie sehr scharf sind.

Teile der Gerätes, die den unmittelbaren Kontakt mit dem Essen haben, muss man jeden Mal nach der Verwendung des Gerätes reinigen.

Lagerung. Das Gerät muss in Räumen gelagert werden, in denen die Erhaltung einer Präsentation vorausgesetzt wird Produkt und seine weitere sichere Bedienung. Stellen Sie sicher, dass das Gerät und alle Zubehörteile vollständig getrocknet sind, bevor Sie es speichern.

REGEL DER ENTSORGUNG DES GERÄTES

Das Gerät und die Verpackungsmaterialien sollen mit dem niedrigsten Schaden für Umwelt in Übereinstimmung mit den Regeln der Abfallverwertung in Ihrem Region entsorgt werden.

DEUTSCH

BEDIENUNGEN DER GARANTIELEISTUNGEN

Beim Kaufen des Gerätes muss man seine Prüfung in Ihrer Gegenwart und Ausfüllung der Garantiebrochüre (Stempel der Handelsorganisation, Datum des Verkaufs und Unterschrift des Verkäufers) anfordern.

Ohne Vorlage der Garantiebrochüre oder im Fall ihrer falschen Auffüllung werden keine Qualitätsbeanstandungen angenommen werden und Garantiereparatur nicht durchgeführt.

Die Garantiebrochüre muss man bei jedem Anruf an das Servicezentrum im Laufe der ganzen Garantiefrist vorlegen. Das Gerät nimmt man auf den Nachverkaufsservice nur im vollen Lieferumfang an. Die Garantiefrist beginnt vom Zeitpunkt des Verkaufs vom Gerät dem Käufer. Wir bitten Sie alle Dokumente, die das Datum vom Kaufen des Gerätes (Kassenzettel oder Warenczettel) bewahren. Die Bedingung der kostenlosen Garantieleistung Ihres Gerätes ist seine ordnungsgemäße Verwendung, die hinter Rahmen der persönlichen Haushaltsbedarfe nicht kommt, in Übereinstimmung mit den Anforderungen der Bedienungsanleitung, das Fehlen von mechanischen Verletzungen und Folgen der nachlässigen Behandlung mit dem Gerät. Die Garantie verbreitet sich auf alle Fertigungs- und Konstruktionsfehler, außer Fehler, die im Abschnitt „Garantie verbreitet sich nicht auf“ angegeben sind, die im Laufe der Garantiefrist festgestellt werden. In diese Periode liegen alle Fehlerteile, außer Fehler, die im Abschnitt „Garantie verbreitet sich nicht auf“ angegeben sind, dem kostenlosen Austauschen im Servicezentrum unter.

GARANTIE VERBREITET SICH NICHT AUF

1. Fehler, die von Umständen höherer Gewalt hervorgerufen sind.
2. Verletzungen des Gerätes, die vor der Verwendung des Gerätes in Zielen, die sich hinter Rahmen der persönlichen Haushaltsbedarfe kommen (das heißt, betriebliche oder kommerzielle Verwendung) kommen, hervorgerufen sind.
3. Verbrauchsmateriale und Zubehörteile.
4. Fehler, die von der Überlastung, nicht ordnungsgemäßen Verwendung, Eindringung von Flüssigkeiten, Staub, Insekten, fremden Gegenständen innerhalb des Gerätes hervorgerufen sind.
5. Die Geräte, die nicht in bevollmächtigten Servicezentren oder Garantiewerkstätten repariert waren.
6. Fehler, die Folge der Vornahme in die Konstruktion des Gerätes der Änderungen vom Benutzer selbst oder unsachgemäßen Austauschs der Zubehörteile hervorgerufen sind.
7. Verletzung der Anforderungen der Betriebsanleitung.
8. Falsche Einstellung der Versorgungsnetzspannung (wenn das notwendig ist).
9. Vornahme von technischen Veränderungen.
10. Mechanische Verletzungen, darunter in Folge der nachlässigen Behandlung, falschen Beförderung und Bewahrung, Fallen des Gerätes.
11. Verletzungen durch Verschulden von Tieren (darunter von Nagetieren und Insekten).

Hersteller: Sites Electric Company Limited, China.

Information über Herstellungsdatum ist auf der Einzelverpackung angegeben.

In Fragen der Garantieleistungen sowie bei der Feststellung von Fehlern wenden Sie sich an das nächste Servicezentrum.



POLSKI



Przeczytaj uważnie instrukcję przed uruchomieniem miksera. Zachowaj instrukcję, możesz potrzebować ją w przyszłości.

Urządzenie przeznaczone jest do mieszania produktów. Mikserem ubijają i ugniatają jajka, śmietankę, koktajle, pianki, omlety, ciasta, puree, sosy i inne produkty.

Do użytku w gospodarstwie domowym, nie nadaje się do zastosowań przemysłowych. Ważne! Mikser zakupiony w zimnych porach roku w celu uniknięcia awarii przed włączeniem do sieci należy utrzymać przez co najmniej cztery godziny w temperaturze pokojowej.

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Nominalne napięcie: 220-240 W
Nominalna częstotaść prądu: 50 Hz
Nominalna skonsumowana potęga: 700 Wt

Termin działania - 3 lata
Termin gwarancyjny - 12 miesięcy

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZY EKSPLOATACJI

- Uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję przed użyciem urządzenia, aby uniknąć awarii podczas użytkowania. Niewłaściwe postępowanie może doprowadzić do uszkodzenia produktu, spowodować szkody materialne lub wyrządzić szkodę zdrowiu użytkownika.
- Przed pierwszym włączeniem należy sprawdzić, czy spełniają dane techniczne produktu parametry zasilania.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych, lub, w przypadku braku doświadczenia lub wiedzy, jeśli nie znajdują się pod nadzorem lub nie są poinstruowane na temat korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzony przewód lub wtyczka, a także, jeśli jest uszkodzone lub nie działa samo urządzenie. Zanieś go do punktu serwisowego. Naprawy urządzenia powinny być wykonywane wyłącznie w autoryzowanym punkcie serwisowym. Nie naprawiaj urządzenie samodzielnie.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego jego wymianę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa powinien dokonać producent lub upoważniony przez niego punkt serwisowy lub podobny wykwalifikowany personel.

POLSKI

- Nie wolno ciągnąć za przewód, owijać go na obudowę urządzenia i przekręcać.
- Przed odłączeniem od sieci elektrycznej należy upewnić się, że przelącznik zmiany biegów znajduje się w położeniu „0”. Nie wolno ciągnąć za przewód, owinąć go na obudowę urządzenia i przekręcać.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie wolno zanurzać obudowy tego urządzenia w wodzie lub innej cieczy, nie należy myć miksera pod bieżącą wodą. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, nie wolno dotykać wody! Należy natychmiast odłączyć urządzenie od sieci i dopiero wtedy wyjąć go. Skontaktuj się z centrum serwisowym w celu kontroli lub naprawy produktu.
- Nie wolno dopuścić do zwisania przewodu elektrycznego z krawędzi stołu lub nad gorącymi powierzchniami.
- Nie dotykać przewodu zasilającego mokrymi rękami.
- Należy odłączyć urządzenie od sieci, jeśli z niego nie korzystasz, a także, jeśli chcesz usunąć lub dodać akcesoria i przed czyszczeniem. Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia.
- Nie należy umieszczać urządzenia, a także jego części w zmywarce.
- Nie należy dopuszczać dzieci do użycia blendera lub jego części.
- Nie należy używać urządzenia w pobliżu gorących powierzchni.
- Przed użyciem urządzenia należy się upewnić, że ustawienia nasadek zatapiających są prawidłowe.
- Przed wycięciem nasadek należy upewnić się, że silnik całkowicie się zatrzymał.
- Nie należy używać akcesoria, które nie znajdują się w zestawie.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy używać go do celów komercyjnych lub innych, które przekraczają użytek domowy.
- Mikser jest przeznaczony wyłącznie do przetwarzania żywności. Nie mieszać farby i rozpuszczalniki za pomocą miksera.
- Nie wolno używać urządzenia na zewnątrz pomieszczeń.
- Upewnij się, że wtyczka urządzenia jest odpowiednia do twojego gniazdka. W przeciwnym razie skontaktuj się z centrum serwisowym za pomocą.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający i/lub wtyczka są uszkodzone.
- Nie należy eksploatować urządzenia mokrymi rękami.
- UWAGA! Nigdy nie pracuj z urządzeniem ponad 1 minutę bez przerwy. Po jednej minucie ciągłej pracy urządzenie powinno pozostać wyłączone przez co najmniej 2 minuty. Nie wolno pracować z urządzeniem, dopóki nie ostygnie.
- Podczas pracy nie należy dotykać rękami lub innymi przedmiotami wirujących nasadek!
- Nie należy używać urządzenia i jego akcesoria w kuchence mikrofalowej.
- Nie wolno używać urządzenia do sztywnych i twardych składników (np.: mrożonek itp.) i niejadalnych części produktów (np.: pestek z owoców, chrząstek mięsnych, kości itp.). Podczas pracy z lekpiymi produktami silnik może się spalić.

EKSPLOATACJA

UWAGA! Przed montażem miksera upewnij się, że nie jest on podłączony i że przelącznik znajduje się w pozycji "0".

- Umieścić końcówki mieszające lub ubijaki w gniazdach miksera. Włóż dyszę lub wymieszaj

z zębatką w lewym otworze. Upewnij się, że dysze są zamocowane (1).

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk zwalnający wspornik, podniesi wspornik, zainstaluj

wyjmowana mise na podstawie i dodaj niezbędne składniki (2).

- Opuścić wspornik, naciskając przycisk zwalnający wspornik (3).

- Umieść mikser na stojaku. Aby to zrobić, umieść mikser na środku stojaka i przesuń go

do przodu, przed wejściem do rowków, aż mikser zablokuje się (4).

- Połóż pokrywke na misce (5). To zapobiega rozpryskiwaniu się mieszaniny podczas

pracy. Pokrywka ma przezroczyste przesuwne okno, przez które można kontrolować

proces mieszania składników, a także, jeśli to konieczne, dodaj właściwe składniki.

- Podłączyć urządzenie do sieci i włączyć mikser za pomocą przelącznika, wybierając

prędkość obrotową dysz od "1" do "5". Tak w trakcie pracy

mikser, aby włączyć maksymalną prędkość, naciśnij i przytrzymaj przycisk "TURBO".

- Podczas pracy urządzenia nie kolidować z obrotem miski.

- Po zakończeniu pracy z mikserem ustaw przelącznik w pozycji "0" i odłącz przewód zasilający od gniazda elektrycznego.

- Naciskając i przytrzymując przycisk zwolnienia miksera, wyjmij mikser ze wspornika.

- Przytrzymaj dysze lub wytrząsarki jedną ręką, drugą ręką naciśnij przycisk "EJECT", aby zwolnić dysze i wyjąć dysze.

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk zwalniania uchwyty, podnieś go, zwolnij przycisk.

- Zdejmij pokrywke i miskę z podstawy.

Uwaga: Można również użyć urządzenia jako miksera ręcznego, aby to zrobić, zainstalować dysze lub naganiacze i użyć odpowiedniego pojemnika.

Podczas instalowania dyszy wyrabiającej ciasto, upewnij się, że dysza z większym ogranicznikiem jest włożona do prawego gniazda,

i dysza z mniejszym ogranicznikiem - po lewej. Jest to konieczne, aby zapobiec przepelnieniu zawartości miski.

UWAGA: Wybierz tryb prędkości w zależności od produktów. Zawsze rozpoczynaj pracę z niską prędkością, stopniowo przechodząc do kolejnych

wysoki. Jeśli mieszanina staje się grubsza podczas przetwarzania, zwiększ moc, przelączając mikser na wyższą prędkość.

ZALECANE TRYBY MIESZANIA

PRĘDKOŚĆ	CZYNNOŚĆ
1,2	Mieszanie suchych składników
3	Do płynów, sosów
4	Ugniatanie ciasta do biszkoptów, wypieków
5	Ubijanie śmietanki, jaj

Za pomocą skrobaka można równomiernie rozprowadzać składniki w misce, a także usuwać resztki ciasta lub mieszaniny z krawędzi miski lub z obrczy i dysz dla ciasta.

TRANSPORTOWANIE, CZYSTKA I PRZECHOWYWANIE

TRANSPORTOWANIE. Transportować przyrząd należy z pomocy dowolnego zadaszonego transportu z zastosowaniem regul umocowania ładunków, co zabezpiecza

jego całość i/lub całość opakowywania a także jego późniejszą bezpieczną eksploatację. NIE wystawiać urządzenia na wstrząsy podczas załadunku i rozładunku.

CZYSTKA. UWAGA! Nigdy nie myj części urządzenia w zmywarce. Nie używaj środków chemicznych i materiałów ściernych. Zawsze odłączaj urządzenie od sieci przed

czyszczeniem. Czysta część silnikową należy myćką, lekko wilgotną szmatką. Nie myj go pod bieżącą wodą i nie zanurzaj w wodzie lub innych płynach. Do mycia

używaj letniej wody (nie więcej 50°C) i zwykłego detergentu. Części urządzenia mające bezpośredni kontakt z żywnością powinny być czyszczone po każdym użyciu

urządzenia. **PRZECHOWYWANIE.** Urządzenie musi być przechowywane w pomieszczeniach zamkniętych, w warunkach, które zakładają zachowanie

prezentacji produktu i jego dalszej bezpiecznej eksploatacji. Przed przechowywaniem upewnij się, że urządzenie i wszystkie jego akcesoria są całkowicie wysuszone.

ZASADY UTYLIZACJI URZĄDZENIA

Urządzenie i materiały opakowaniowe należy utylizować przy jak najmniejszym uszkodzeniu środowiska i zgodnie z przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów na danym obszarze.

WARUNKI GWARANCJI

Kupując produkt, poproś o sprawdzenie go w Twojej obecności i wypełnienie karty gwarancyjnej (pieczęć organizacji handlu, data sprzedaży i podpis sprzedawcy). Bez podania karty gwarancyjnej lub gdy nie zostanie ona prawidłowo wypełniona, roszczenia dotyczące jakości nie zostaną zaakceptowane i nie zostanie wykonana żadna naprawa gwarancyjna. Kartę gwarancyjną należy okazać do centrum serwisowego w całym okresie gwarancyjnym. Produkt jest całkowicie dopuszczony do serwisu. Okres gwarancji liczony jest od momentu sprzedaży. Prosimy również o zachowanie dokumentów potwierdzających datę zakupu produktu (towar lub rachunek kasowy). Warunkiem bezpłatnej obsługi gwarancyjnej produktu jest jego prawidłowe działanie, nie przekraczające zakresu osobistych potrzeb domowych, zgodnie z wymaganiami instrukcji obsługi produktu, brakiem uszkodzeń mechanicznych i konsekwencjami nieostrożnego obchodzenia się z produktem. Produkt jest dopuszczony do serwisu gwarancyjnego w czystej postaci (w miarę możliwości czyszczony i wycierany). Gwarancja obejmuje wszystkie wady produkcyjne i konstrukcyjne (z wyjątkiem tych wymienionych w rozdziale "Gwarancja nie dotyczy"), zidentyfikowanych w okresie gwarancyjnym. W tym okresie wadliwe części, z wyjątkiem materiałów eksploatacyjnych, podlegają bezpłatnej wymianie w centrum serwisowym gwarancyjnym.

GWARANCJA NIE OBOWIĄDUJE

1. Defekty wezwane przez działanie sił zewnętrznych.
2. Uszkodzenia produktu spowodowane użytkowaniem produktu do celów wykraczających poza domowe potrzeby (np. w celach przemysłowych i ub komercyjnych).
3. Materiały eksploatacyjne i akcesoria (noże, siatki itp.).
4. Wady powstałe w wyniku przeciążenia, niewłaściwej pracy, przenikania cieczy, kurzu owadów, wnikania ciał obcych do produktu.
5. Produkty, które zostały naprawione poza autoryzowanymi punktami serwisowymi lub warsztatami gwarancyjnymi.
6. Uszkodzenia wynikające z wprowadzenia zmian w projekcie produktu przez samego użytkownika lub bez zastrzeżenia zamiany jego składników.
7. Uszkodzenia mechaniczne, w tym z powodu zaniedbania obsługi, niewłaściwego transportowania i przechowywania, upadku produktu.
8. Naruszenie instrukcji obsługi.
9. Niewłaściwa instalacja napięcia sieciowego (jeśli jest wymagana).
10. Dokonywanie zmian technicznych.
11. Uszkodzenia z winy zwierząt (w tym gryzoni i owadów).

Producent: Sites Electric Company Limited, Chiny.

Informacje na temat daty produkcji patrz na opakowaniu indywidualnym.

W zakresie serwisu gwarancyjnego, a także w razie wykrycia problemów, należy skontaktować się z najbliższym punktem serwisowy.



ROMÂNĂ



Citiți cu atenție manualul înainte de utilizare.

Păstrați manualul de utilizare, este posibil să aveți nevoie de acesta în viitor.

Aparatul este destinat pentru amestecarea produselor. Numai pentru uz casnic, nu este conceput pentru uz industrial.

Mixerul este utilizat pentru baterea și amestecarea ouălor, creimei, cocktailurilor, spumei, omletei, aluatului, piureului de cartofi, sosurilor și alte produse.

Important! Aparatul, achiziționat în sezonul rece, cu scopul de a evita defectiunile, înainte de conectare în rețeaua electrică trebuie să fie ținut cel puțin patru ore la temperatura camerei.

CARACTERISTICI TEHNICE

Tensiune nominală: 220-240 V
Frecvența nominală a curentului: 50 Hz
Consum nominal de putere: 700 W

Durata de funcționare – 3 ani
Perioada de garanție – 12 luni

MĂSURI DE PRECAUȚIE ÎN TIMPUL UTILIZĂRII

- Citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza aparatul pentru a evita deteriorarea acestuia în timpul utilizării. Manipularea incorectă poate duce la deteriorarea aparatului, provoca daune materiale sau afecta sănătatea utilizatorului.
- Înainte prima pornire, verificați dacă specificațiile produsului corespund parametrilor sursei de alimentare.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoane fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite să folosească aparatul de către persoana responsabilă pentru siguranța acestora.
- Nu utilizați dacă cablul sau ștecherul sunt deteriorate sau dacă aparatul este deteriorat sau defect. Adresați-vă la un centru de service. Aparatul trebuie reparat numai la un centru de service autorizat. Nu reparați aparatul independent.

ROMÂNĂ

- Pentru a evita o situație periculoasă, în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit la un centru de service autorizat.
 - Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător sau de către centrul său autorizat de service sau de un personal calificat similar pentru a evita pericolul.
 - Nu îndoiți, răsuciți sau înfășurați cablul de alimentare în jurul aparatului.
 - Nu scufundați niciodată carcasa motorului în apă sau în alte lichide. Utilizați numai o cârpă umedă pentru a curăța carcasa motorului.
 - Pentru a preveni electrocutarea, nu scufundați aparatul în apă sau în alte lichide. Dacă aparatul a căzut în apă, nu atingeți apa! Deconectați imediat aparatul și apoi scoateți-l. Contactați centrul de service pentru verificarea sau repararea aparatului.
 - Înainte de deconectarea de la rețea, asigurați-vă că comutatorul de viteză se află în poziția "0". Nu trageți de cablul de alimentare, nu îl înfășurați în jurul corpului aparatului și nu-l răsuciți.
 - Pentru a evita electrocutarea, nu scufundați aparatul în apă sau în alte lichide, nu spălați mixerul cu apă curgătoare. Dacă aparatul a căzut în apă, nu atingeți apa! Deconectați imediat aparatul de la rețea și apoi scoateți-l. Contactați centrul de service pentru verificarea sau repararea produsului.
 - Nu plasați aparatul, nici componentele acestuia în mașina de spălat vase.
 - Nu permiteți copiilor să folosească mixerul sau componentele acestuia.
 - Înainte de a utiliza aparatul, asigurați-vă că accesoriile sunt instalate corect în mixer.
 - Asigurați-vă că motorul sa oprit complet înainte de a scoate accesoriile.
 - Mixerul este destinat exclusiv procesării alimentelor. Nu amestecați vopsea și solvenții cu un mixer.
- ATENȚIE! Nu folosiți aparatul mai mult de 1 minut în mod continuu. După o funcționare continuă de un minut, aparatul trebuie oprit cel puțin 2 minute. Nu folosiți aparatul până când nu se răcește.
- Nu atingeți piesele rotative cu mâinile sau alte obiecte în timpul funcționării!
 - Nu utilizați aparatul și accesoriile acestuia într-un cuptor cu microunde.
 - Nu folosiți aparatul pentru ingrediente dure și tari (de exemplu: alimente congelate etc.) și părți necomestibile ale produselor (de exemplu: sămânțe din fructe, cartilaj de carne, oase, etc.). Când lucrați cu produse vâscoase, motorul se poate arde.

UTILIZAREA

ATENȚIE! Înainte de asamblarea mixerului, asigurați-vă că nu este conectat. Scoateți aparatul și accesoriile de pe ambalaj. Nu lăsați materialele de ambalare (pungi, polistiren etc.) în locuri accesibile copiilor. Evitarea situațiilor periculoase.

Curățați aparatul cu o cârpă umedă moale. Asigurați-vă că ați curățat toate accesoriile în conformitate cu recomandările din secțiunea "Transport, curățare și depozitare". Se rotesc ușor, introduceți atașamentele înlocuibile în orificii pentru fixare.

- Instalați cârligele de aluat sau batoanele de ouă și cremă în prizele mixerului. Introduceți cârligele sau paharele de aluat cu unelte de antrenare în mufa din stânga. Asigura-te că dispozitivele atașate sunt bine fixate (1).

- Apăsăți și țineți apăsat butonul de eliberare a suportului, ridicați suportul, așezați vasul și puneți ingredientele necesare în el (2).

- Coborâți suportul prin apăsarea butonului de eliberare a suportului (3).

- Instalați mixerul pe bază. Puneți-l în centrul suportului și mutați-l în sus până la fixarea în slot până la mixerul nu se va fixa în loc (4).

- Acoperiți vasul cu capacul (5). Împiedică amestecurile de stropire în timpul funcționării mixerului. Capacul are o fereastră transparentă prin care puteți controla procesul de amestecare a ingredientelor, și, dacă este necesar, puteți adăuga ingredientele necesare.

- Conectați ștecherul la rețeaua de alimentare și porniți mixerul, utilizând butonul pentru modul de viteză. Alegeți viteza de la "1" la "5". Pentru a schimba valoarea maximă viteza de rotație în timpul funcționării mixerului, apăsați și țineți apăsat butonul «TURBO».

- Nu împiedicați rotirea vasului în timpul funcționării unității.

- După terminarea operațiunii, setați comutatorul în poziția «0» și deconectați aparatul.

- Apăsăți și țineți apăsat butonul de eliberare a mixerului, scoateți mixerul de la suport.

- Țineți cârligele sau paharele cu o mână, apăsați butonul de deblocare a cârligului "EJECT" cu cealaltă mână și scoateți cârligele.

- Apăsăți și țineți apăsat butonul de eliberare a suportului, ridicați suportul și eliberați butonul.

- Scoateți capacul și vasul de la bază.

Atenție: De asemenea, puteți utiliza dispozitivul ca mixer, doar introduceți atașamentele și utilizați recipientul adecvat pentru amestecare.

MODURI RECOMANDATE DE AMESTECARE

VITEZĂ	OPERAȚIE
1,2	Amestecarea ingredientelor uscate
3	Pentru lichide, sosuri
4	Amestecarea aluatului pentru biscuiți, produse de patiserie
5	Bateria cremei, ouălelor

Puteți utiliza o răzuitoare pentru a face amestecul mai simetric în timp ce mixerul funcționează. Poate fi folosit și pentru îndepărtarea amestecurilor de pe pereții castronului sau de la batere și cârlige de aluat.

TRANSPORT, CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

TRANSPORT. Aparatul poate fi transportat cu orice tip de transport acoperit, cu respectarea regulilor de fixare a mărfii care asigură păstrarea produsului și / sau a ambalajului și funcționarea sigură a acestuia în continuare. NU expuneți dispozitivul la sarcini de șoc în timpul operațiilor de manipulare. **CURĂȚARE. CURĂȚARE.** ATENȚIE! Nu spălați niciodată componentele aparatului în mașina de spălat vase. Nu utilizați substanțe chimice sau substanțe abrazive. Deconectați întotdeauna aparatul din rețea înainte de curățare.

Curățați partea motorului cu o cârpă moale, ușor umedă. Nu o spălați sub apă curgătoare și nu o scufundați în apă sau în alte lichide. Telurile și accesoriile trebuie spălate sub apă curgătoare și apoi uscate.

Pentru spălare, utilizați apă caldă (nu mai mult de 50 °C) și un detergent obișnuit, fiți atent la manipularea accesoriilor, deoarece acestea sunt ascuțite. Părți aparatului care contactează direct cu alimentele trebuie curățate de fiecare dată după utilizare.

DEPOZITARE. Aparatul trebuie să fie stocat în încăperea închisă, în condiții care presupun păstrarea produsului și funcționarea sigură a acestuia în continuare. Asigurați-vă că aparatul și toate accesoriile acestuia sunt uscate complet, înainte de a le depozita.

ELIMINAREA APARATULUI

Aparatul și materialele de ambalare trebuie eliminate cu cel mai mic pericol pentru mediu și în conformitate cu reglementările privind eliminarea deșeurilor din zona dumneavoastră.

CONDIȚII DE GARANȚIE

Când cumpărați aparatul, cereți în prezența dumneavoastră să fie verificat și să fie completat cardul de garanție (ștampila organizației comerciale, data vânzării și semnătura vânzătorului).

Fără furnizarea cardului de garanție sau atunci când nu este completat corect, reclamațiile de calitate nu sunt acceptate și nu se efectuează nici o reparație în garanție. Cardul de garanție trebuie prezentat la orice adresare la centrul de service pe întreaga perioadă de garanție. Produsul este acceptat pentru service numai complet. Perioada de garanție se calculează din momentul vânzării către cumpărător. De asemenea, vă cerem să păstrați documentele care confirmă data achiziționării produsului (bonul de casă).

Condiția de service gratuit în garanție a produsului este funcționarea sa corectă, în limitele uzului casnic, în conformitate cu cerințele din instrucțiunile de utilizare a produsului, lipsa deteriorării mecanice și efectele manipulării neglijente.

Produsul este acceptat pentru serviciul în garanție curat (șters și curățat, acolo unde este posibil).

Garantia acoperă toate defectele de fabricație și de proiectare (altele decât cele enumerate în „Garanția nu acoperă”), identificate în timpul perioadei de garanție. În această perioadă, piesele defecte, cu excepția consumabilelor, urmează să fie înlocuite gratuit în centrul de service în garanție.

GARANȚIA NU ACOPERA

1. Defectele cauzate de forța majoră.
2. Deteriorarea produsului cauzată de utilizarea produsului în scopuri care depășesc uzul casnic (de exemplu, în scopuri industriale sau comerciale).
3. Consumabile și accesorii.
4. Defectele cauzate de supraîncărcare, funcționare necorespunzătoare, penetrarea lichidelor, prafului de insecte, pătrunderea de obiecte străine în produs.
5. Deteriorările care au fost reparate în afara centrelor de service autorizate sau atelierelor de garanție.
6. Deteriorările cauzate prin modificarea designului produsului de către utilizator sau înlocuirea necalificată a componentelor sale.
7. Încălcarea instrucțiunilor de utilizare.
8. Instalarea incorectă a tensiunii de rețea (dacă este necesar).
9. Introducerea modificărilor tehnice.
10. Daune mecanice, inclusiv în rezultatul manipulării neglijente, transportului și depozitării necorespunzătoare, căderii produsului.
11. Daune cauzate de animale (inclusiv de rozătoare și insecte).

Producător: Sites Electric Company Limited, RPC

Pentru informații privind data fabricării, consultați ambalajul.

Pentru întrebări legate de întreținerea în garanție, precum și în cazul unei defecțiuni, contactați cel mai apropiat centru de service.

